

新蕎麦祭り

今年「ならやま」産の“新そば”を皆さんにご披露する「新そば祭り」が、11月29日(木)に開催された。50名を超える参加者が、「取れたて」「打ち立て」「茹でたて」の文字通りの「三立て」“新そば”に舌鼓を打った。

当日は「そば・文化クラブ」選りすぐりの4名が早朝から「奈良市ボランティアセンター」に集まり、約80人分(約11kg)のそばを打つ。「二八蕎麦」である。

3時間余りかけて打った新蕎麦は、直ちに会場へ届けられる。準備万端で待ち構えていた「茹で人」が、1分以内の回転で次々と茹で上げ、流れ作業で待構えたお椀に入れる。“蕎麦”は鮮度が勝負である。火力の強い大バーナーを用意したのがここで威力を発揮する。



そばクラブ会員以外の方にも応援を頂いた。女性陣は揚げたての天ぷらを用意する。ネタは勿論のこと、薬味のワサビ大根もネギも全て「ならやま産」。畑づくりから、蕎麦栽培、脱穀、蕎麦打ちまで「全てを一気通貫で」を目指したメンバーのこだわりが会員皆さんのご協力ですべて完璧な形で実現した瞬間だった。

“ならやま産の新そば”の手造りの味を満喫していただく今回の催しは、好評のうちに終了した。しかし、一番楽しんだのは蕎麦文化クラブのメンバーだったと思う。参加された方々から



のお褒めの言葉を着に、晩酌が進んだ向きも多かったようだ。

今年の「そば栽培」は、夏場の数回の激しい夕立や台風の余波などで湿田での作柄が今一つであり、水はけに更なる工夫が必要だ。収穫高は30kg、乾燥玄蕎麦で25kg、これが15kgの蕎麦粉となった。来年こそは夢の60kgの収量を目指したいものだ。

「新そば祭り」は今年で3年目、「そば・文化クラブ」が発足して4年目となる。現在の会員数は23名。毎月第3金曜日、登美ヶ丘公民館の調理室で、「そば打ち自主研修」を行っている。有段者の指導の下、そば打ちの腕を磨いている。腕を上げて、今年の年越し蕎麦は自前で打つという人も多い。毎回、全国から美味しいそば粉を取り寄せ、「本物の蕎麦の味」を楽しめるのも魅力。自分は食べるのが専門、と言う会員もいるがこれもまたよし。



自分なりに日本の蕎麦文化に触れ、楽しみたい方、ぜひ一度お越しください。

「そば・文化クラブ」事務局 寺田 孝 記